IL RICETTARIO DEI DOLCI DI CASA MIA

Bertolini

OMAGGIO

Maria Rosa consiglia:

Bertolini

PER CHI AMA
RISPARMIARE E FARE DA SÉ

Gentile Signora,

la BERTOLINI, nell'intento di essere vicino a chi desidera prepararsi in casa, con successo ed anche con economia, cibi genuini, ha dato alle stampe una serie di Ricettari.

Questo che Le offriamo in omaggio è il primo e si riferisce ai dolci.

Se Ella desidera ricevere gratuitamente anche il secondo, che Le propone svariate ricette per la preparazione casalinga di CROSTATE, TORTE SALATE e PIZZE DA PIC NIC, basterà che invii 20 etichette o bustine vuote di nostri prodotti.

Grati del Suo attaccamento, voglia ricevere i nostri più distinti saluti.

S.r.l. ANTONIO BERTOLINI

Spedire a **S.r.l. Antonio Bertolini** - 10097 Regina Margherita (Torino) - 1 L

Gentile Signora,
vuole essere un regalo utile questo **RICETTARIO** offerto alle Massaie dalla **Ditta BERTOLINI.**

Sì, perché alla facilità di consultazione unisce l'utilità di tante ricette, tutte accuratamente studiate e sperimentate nella cucina della **BERTOLINI.**

Da oltre 70 anni in Italia, la **parola Lievito evoca immediatamente il nome BERTOLINI** ed è da più di mezzo secolo quindi che generazioni di donne italiane hanno imparato a cucinare con risultati lusinghieri usando i prodotti **BERTOLINI.**

Così, in questo nuovo ricettario abbiamo unito ricette di dolci classici, come il Pan di Spagna, la Torta di Mele ed il Dolce di Natale, a ricette nuove, diverse, ma sempre semplici per torte fragranti ed invitanti.

Questo libricino che regaliamo con vero piacere alle persone di «buon gusto» che comprano i prodotti **BERTOLINI,** può servire non solo alle Massaie per apprendere nuove ed interessanti ricette per i veri dolci casalinghi, ma costituire un legame affettivo e reale fra generazioni: la donna che usa oggi il **LIEVITO BERTOLINI**, come in passato lo aveva visto usare dalla sua Mamma, può insegnare alle proprie figliole a preparare, proprio con l'ausilio del **RICETTARIO**, torte genuine e meravigliose e nel contempo allietare i più piccini con la lettura delle avventure della dolce e vivace Maria Rosa.

Insomma, la **BERTOLINI** Vi offre, con questo piccolo manuale della brava cuoca, un mezzo per realizzare nuovi dolci o per ricordare ricette tradizionali (le ricette della nonna) dandoVi la certezza che, comunque, ogni torta che uscirà dal Vostro forno sarà profumata, soffice e gonfia, di cose buone, **solo genuine** a testimonianza della Vostra personale soddisfazione e del Vostro amore verso i Vostri Cari.

Dall'unione sapiente di ingredienti semplici, genuini, da Voi scelti, come: uova, farina, latte, zucchero e Lievito (naturalmente **BERTOLINI**!) nasceranno vecchi e nuovi dolci per la gioia di tutta la famiglia!

Con cordialità

Marcella Leigh Diberti

MERIDIANA DI FRUTTA

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 300 zucchero - g. 150 burro - 4 uova - il succo e la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina pura BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 Kg di farina.
Decorazione: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - g. 50 panna - 4 fichi - 3 pesche - alcune ciliegie verdi candite - g. 100 fragole.

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero; unire il burro liquefatto e freddo, il succo e la scorza di limone, il sale e la **Vanillina pura BERTOLINI**, lavorando bene il composto. Aggiungere la farina e da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** amalgamandolo bene; dividere l'impasto in due parti, travasarlo in due teglie di diverso diametro, imburrate e spolverate di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 1 ora a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare i dolci in forno spento ancora 5 minuti.
DECORAZIONE. Spalmare le due torte di crema pasticcera e sovrapporle come in fotografia. Sul lato inferiore disporre i fichi, dopo averli tagliati in quattro parti, le fragole e guarnire con ciuffetti di panna. Sulla sommità disporre le fettine di pesca e le ciliegie verdi.

DOLCE DI ANANAS

INGREDIENTI: gr. 300 farina - gr. 450 zucchero - gr. 300 burro - 6 uova - 1/2 bicchiere di liquore **"Maraschino"** preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - gr. 400 ananas sciroppato - un pizzico di sale - alcune ciliegie rosse e verdi candite - 1 bustina **Vanillina Zuccherata BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg di farina.

Sulla fiamma fondere quattro cucchiai di zucchero in una teglia, ruotandola in maniera da rivestirla internamente di uno strato completo di caramello. Disporre sul fondo e sulla parete interna le fettine di ananas. In una terrina lavorare bene il burro ammorbidito con lo zucchero rimasto, aggiungere le uova, il liquore, la **Vanillina zuccherata BERTOLINI** ed il sale ottenendo un composto soffice; unire quindi la farina e, da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Versare l'impasto nella teglia precedentemente foderata e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 55 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti. Appena sfornato capovolgerlo sul piatto di portata, spruzzarlo di liquore e sciroppo di ananas e decorare con le ciliegie candite.

ZEPPOLE DI S. GIUSEPPE

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 50 zucchero - g. 100 burro - 7 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina Pura BERTOLINI** - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Olio per friggere .

Mettere sul fuoco un tegame con 4 bicchieri d'acqua, il burro ed un pizzico di sale; non appena si alza l'ebollizione, toglierlo dal fuoco ed aggiungervi la farina fatta cadere a pioggia, mescolando energicamente con un cucchiaio. Rimettere il composto sul fuoco e continuare a rimestare sino a quando si staccherà dal fondo e dalla parete del tegame. Lasciare raffreddare ed unire lo zucchero, le uova, la **Vanillina Pura BERTOLINI** e, da ultimo, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Prelevare una cucchiaiata di pasta e arrotolarla tra le mani fino ad ottenere un bastoncino col quale formare una ciambellina, continuando fino ad esaurimento dell'impasto. Friggere le zeppole in una padella contenente abbondante olio caldo e, appena tolte, lasciarle sgocciolare su di un foglio di carta assorbente, spolverizzandole con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**.

BISCOTTI DI MELIGA

INGREDIENTI: g. 250 farina gialla finissima - g. 250 farina bianca - g. 300 zucchero - g. 100 burro - 3 uova - 1/2 bicchiere di latte - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina Zuccherata BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Miscelare per setacciatura le due farine; disporre sulla spianatoia la miscela a fontana e, fatto un buco nel mezzo, versarvi lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, la scorza di limone, il latte, la **Vanillina Zuccherata BERTOLINI**, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** e sgusciarvi le uova. Impastare amalgamando bene e, con un mattarello, ottenere una sfoglia di mezzo centimetro di spessore. Servendosi di uno stampino o del fondo di un bicchiere, ritagliare i biscotti e disporli sulla placca del forno ricoperta di carta di alluminio imburrata, passando in forno tiepido. Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

DOLCE FANTASIA

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 400 zucchero - g. 100 burro - 5 uova - 1/2 bicchiere di liquore "**Delle Stelle**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg di farina.
Decorazione: g. 100 panna - 5 albicocche - 2 kiwi - alcune ciliegie rosse - g. 100 confettura di frutta.

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero ed il burro ammorbidito, fino ad ottenere un composto soffice. Salare ed unire la farina, il liquore e, da ultimo, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: un'ora a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti. Spalmare la confettura di frutta e disporre come in fotografia le albicocche tagliate a metà, le fettine di kiwi e le ciliegie, guarnendo con ciuffetti di panna.

CROSTATA REGINA

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 300 farina - g. 150 zucchero - 6 uova - la scorza lavata e grattugiata di un'arancia - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per farcire: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - 1/2 bicchiere di liquore "**Marzapane**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - 2 kiwi - g. 100 fragoline - 4 fettine di ananas - 4 ciliegie verdi candite.

PASTA. In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero ed aggiungere sempre mescolando, la scorza d'arancia e la farina. Unire le chiare sbattute a neve, alle quali è stato precedentemente aggiunto il sale per favorire l'operazione ed il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo.

Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

CROSTATA.

Spruzzare con il liquore la superficie del dolce e spalmarvi la crema pasticcera. Sistemare le fettine di kiwi, le fragoline e l'ananas e decorare con le ciliegie.

CIAMBELLA DI PINOLI

INGREDIENTI: g. 250 farina - g. 250 **Fecola di patate BERTOLINI** - g. 250 zucchero - g. 150 burro - 3 uova - 1 bicchiere di latte - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - g. 150 pinoli - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

In una terrina lavorare il burro ammorbidito e a pezzetti, con lo zucchero, fino ad ottenere un composto cremoso. Unire una alla volta, le uova, la scorza di limone, il sale, il latte, i pinoli e poco alla volta, la farina e la **Fecola BERTOLINI**, miscelate per setacciatura. Incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, distribuendolo uniformemente ed amalgamare il tutto. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 1 ora a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

BRIOCHES DELLA NONNA

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 250 zucchero - g. 150 burro - 3 uova - 1 bicchiere di latte - un pizzico di sale - la scorza lavata e grattugiata di un limone - g. 100 zucchero a granella - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Sulla spianatoia disporre la farina a fontana e, fatto un buco nel mezzo, versarvi lo zucchero, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, i tuorli d'uovo, il sale, la scorza di limone ed il latte intiepidito, versandolo a piccole dosi. Aggiungere da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di distribuirlo uniformemente.
Lavorare l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo e lasciarlo riposare per 20 minuti. Con una piccola porzione di pasta, formare un bastoncino e lavorarlo con le mani, arrotondandolo e dandogli la forma di un cornetto. Proseguire fino ad esaurimento dell'impasto. Spennellare le merendine con le chiare d'uovo sbattuto, cospargerle con lo zucchero a granella, disporle su di una placca ricoperta di carta d'alluminio e passare in forno tiepido.
Tempo di cottura: 30 minuti a temperatura moderata.

DOLCE DEL BOSCO

INGREDIENTI
Per la pasta: g. 300 farina - g. 150 zucchero - 6 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Per farcire: g. 200 marmellata d'arancie - 1 bicchiere di sciroppo **"Ribes"** preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.
Decorazione: g. 100 codetta di cioccolato - g. 50 ribes - alcune more - alcuni gherigli di noce.

PASTA. In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero; aggiungere la farina e le chiare sbattute a neve, alle quali è stato precedentemente unito il sale, per favorire l'operazione. Lavorare bene l'impasto ed incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Ricoprire con un foglio di carta oleata una placca da forno, imburrarla e versarvi l'impasto, livellando con un coltello e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 15 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello. Estrarre la placca dal forno e rovesciarla rapidamente su di un canovaccio abbondantemente zuccherato; levare la teglia e poi la carta.
FARCITURA. Spruzzare il pan di Spagna con lo sciroppo e spalmarlo con uno strato di marmellata, arrotolandolo prima che si raffreddi.
DECORAZIONE. Spennellare il dolce con altra marmellata ed applicarvi la codetta. Disporre come in fotografia il ribes, le more ed i gherigli di noce.

Ricetta inviataci dalla gentile signora TIEZZI IVA di Siena

TORTA AGLI AMARETTI

INGREDIENTI: g. 300 farina - g. 150 **Fecola di patate BERTOLINI** - g. 300 zucchero - g. 150 burro - 4 uova - g. 400 amaretti - g. 200 panna - g. 200 cioccolato fondente - 1 bicchierino liquore "**Dry Scotch**" preparato con l'**estratto BERTOLINI** - 1/2 bicchiere di latte -un pizzico di sale - la scorza lavata e grattugiata di un'arancia - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Decorazione: alcune fettine d'arancia - ciliegie candite - scaglie di cioccolato - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**.

Porre sul fuoco un tegame contenente il cioccolato fondente grattugiato e farlo stemperare col latte, rimescolando fino ad ottenere una crema omogenea. In una terrina sbattere i tuorli con lo zucchero ed unire il burro liquefatto e freddo a piccole porzioni, lavorando fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere gli amaretti sbriciolati, la panna, il liquore, la scorza di arancia, il cioccolato stemperato col latte e, infine, la farina e la **Fecola BERTOLINI** miscelate per setacciatura. A parte sbattere le chiare a neve, aggiungendo un pizzico di sale per favorire l'operazione ed incorporarle delicatamente all'impasto. Unire infine il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di distribuirlo uniformemente; travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 45 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

DECORAZIONE. Porre il dolce lasciato raffreddare sul piatto di portata, spolverizzarlo con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** e guarnire con le fettine di arancia, le ciliegie candite ed alcune scaglie di cioccolato.

TORTA DELL'EPIFANIA

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 500 farina - g. 350 zucchero - g. 150 burro - 4 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Per farcire: glassa di burro preparata secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 20 - 1 bicchiere di liquore **Crema Caffè Bruna** preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.
Decorazione: 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** - alcuni chicchi di caffè - 1 fiore di zucchero.

PASTA. Sulla fiamma fondere quattro cucchiai di zucchero in una teglia, ruotandola in modo da rivestirla internamente di uno strato completo di caramello. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro liquefatto e freddo, lavorando fino ad ottenere un composto soffice. Salare aggiungendo la farina ed incorporare da ultimo, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare nella teglia e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.
FARCITURA. Tagliare la torta orizzontalmente, ricavando due dischi uguali, spruzzarli di liquore, spalmare sul disco inferiore la glassa di burro (conservarne una parte per la decorazione) e ricoprire con il secondo disco.
DECORAZIONE. Spolverizzare la torta con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** e, servendosi di una siringa per dolci, guarnire con ciuffetti di glassa, aggiungendo i chicchi di caffè e il fiore di zucchero al centro del dolce.

TORTA DELLE GRANDI OCCASIONI

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 350 farina - g. 200 zucchero - 4 uova - 1 bicchiere di latte - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per il ripieno: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - 1 bicchiere di liquore "**Crema Caffè Bruna**" preparato con l'estratto **BERTOLINI.**

Decorazione: glassa di burro con **Novo Sprint BERTOLINI** preparata secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 20 - g. 150 panna montata - 20 bignette - g. 100 codetta - 1 bustina **Novo Sprint BERTOLINI** - alcune ciliegie verdi e pezzetti di cedro canditi.

PASTA. In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero. Aggiungere la farina ed il latte, lavorando fino ad ottenere un impasto soffice. Unire le chiare sbattute a neve, alle quali è stato precedentemente aggiunto il sale per favorire l'operazione ed il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti. **RIPIENO.** Tagliare la torta orizzontalmente, in modo da ottenere due dischi uguali e spruzzarli di liquore. Spalmare di crema pasticcera il disco di base e ricoprire col secondo disco. **DECORAZIONE.** Con l'aiuto della lama di un coltello, spalmare la glassa di burro con **Novo Sprint BERTOLINI** sulla torta; ricoprirne il bordo con la codetta e, riempite le bignette di panna montata, sistemarle sul dolce, alternandole con ciuffetti di panna rimasta. Guarnire con le ciliegie ed i pezzetti di cedro e spolverizzare col **Novo Sprint BERTOLINI**.

FRITTELLE DI CARNEVALE

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 50 zucchero - g. 50 burro - 3 uova - 1 bicchiere di latte - 1 bicchierino di liquore "**Delle Stelle**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - un pizzico di sale - 5 mele ranette - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg di farina.
Olio per friggere.

Sbucciare le mele, togliere il torsolo e tagliarle a cubetti. In una terrina preparare una pastella non troppo densa, sbattendo le uova con lo zucchero, il liquore, il sale, il burro ammorbidito ed a pezzettini, il latte e la farina, aggiungendo da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**.
Lasciare riposare per mezz'ora. Unire le mele e friggere a cucchiaiate grosse, in olio fumante. Togliere le frittelle, appena cotte, e farle asciugare su di un foglio di carta assorbente. Disporle sul piatto di portata e cospargerle di **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**.

DOLCE DI BANANE

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 500 farina - g. 350 zucchero - g. 100 burro - 4 uova - 1 bicchiere di latte - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per farcire: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - 1 bicchiere di liquore "**Crema Africana**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.

Decorazione: 4 banane - alcune ciliegie candite - g. 50 codetta al cioccolato - il succo di un limone.

PASTA. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro liquefatto e freddo, lavorando fino ad ottenere un composto soffice. Salare, aggiungere il latte, la farina e da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo.

Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

FARCITURA. Tagliare la torta orizzontalmente, ricavando due dischi uguali; spruzzarli di liquore, spalmare sul disco inferiore un terzo della crema pasticcera e ricoprire con il secondo disco.

DECORAZIONE. Spalmare sul dolce la restante crema pasticcera, applicare sul bordo la codetta e disporre quindi le fettine di banana intinte precedentemente nel succo di limone e le ciliegie candite.

PAN DI SPAGNA BERTOLINI

INGREDIENTI: g. 200 farina - g. 150 **Fecola di patate BERTOLINI** - g. 150 zucchero - 8 uova - il succo e la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero; aggiungere il succo e la scorza di limone, la farina e la **Fecola di Patate BERTOLINI**, miscelate per setacciatura e le chiare sbattute a neve, alle quali è stato precedentemente unito il sale per favorire l'operazione. Lavorare bene l'impasto ed incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di distribuirlo uniformemente. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 1 ora a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

CIAMBELLA MOKA

INGREDIENTI: g. 300 farina - g. 200 **Fecola di patate BERTOLINI** - g. 300 zucchero - g. 175 burro - 4 uova - 1 bicchiere di latte - g. 100 cioccolato a schegge - un pizzico di sale - 1/2 bicchiere di liquore "**Crema Cacao Bianca**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - g. 50 zucchero a **granella** - alcuni pezzetti di cioccolato - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

In una terrina mescolare il burro liquefatto e freddo con lo zucchero, aggiungendo quindi le uova, il cioccolato, il sale, il latte, la farina e la **Fecola di patate BERTOLINI** miscelate al setaccio. Lavorare l'impasto, unendovi il liquore ed incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.
Sistemato il dolce sul piatto di portata, decorarlo con lo zucchero a granella ed i pezzetti di cioccolato.

CUORE BERTOLINI

INGREDIENTI: Per la pasta: g. 500 farina - g. 250 zucchero - g. 150 burro - 5 uova - il succo e la scorza lavata e grattugiata di un limone - 1/2 bicchiere di latte - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Per farcire: 1 bicchiere di liquore "**Crema Cacao Bianca**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - crema pasticcera preparata con il **Novo Sprint BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29.
Decorazione: g. 100 zucchero - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** - g. 100 mandorle dolci spellate, tostate e tritate (per spellarle, immergerle in acqua calda) - due pezzetti di cioccolato.

PASTA. In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero ed aggiungere il burro liquefatto e freddo, il succo e la scorza di limone ed il latte. Incorporare la farina, le chiare sbattute a neve, alle quali è stato precedentemente aggiunto il sale per favorire l'operazione, ed infine il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, distribuendolo uniformemente. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.
FARCITURA. Tagliare orizzontalmente il dolce in due parti uguali e spruzzarle di liquore; stendere sul disco inferiore uno strato di crema al **Novo Sprint** (conservandone un po' per la decorazione) e ricomporre il dolce.
DECORAZIONE. Polverizzare lo zucchero con il macinacaffè e mescolarlo con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**; aggiungervi poche gocce d'acqua, e lavorarlo con un cucchiaio fino ad ottenere uno sciroppo denso. Spalmarlo sulla superficie e sul bordo del dolce, applicare su quest'ultimo le mandorle e guarnire con la crema al **Novo Sprint** tenuta da parte. Decorare con i pezzetti di cioccolato.

TORTA ALLE DUE CREME

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 350 farina - g. 150 **Amido di mais BERTOLINI** - g. 250 zucchero - g. 150 burro - 6 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per farcire: Crema pasticcera alla Novolina Vaniglinata e **Crema pasticcera al Novo Sprint BERTOLINI**, secondo le quantità e le modalità indicate nelle ricette di pag. 29.

Decorazione: 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI** - g. 50 cioccolato a scaglie - alcune ciliegie candite - 1 fiore di zucchero.

PASTA. In una terrina sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero unendo il burro liquefatto e freddo; aggiungere la farina e l'**Amido di mais BERTOLINI** miscelati per setacciatura, le chiare sbattute a neve alle quali è stato precedentemente aggiunto il sale per favorire l'operazione, ed infine il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di distribuirlo uniformemente.

Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 55 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

FARCITURA. Tagliare la torta orizzontalmente ricavando tre dischi. Sul primo di essi spalmare la **crema pasticcera alla Novolina**; ricoprire col secondo disco e su di questo spalmare la **crema pasticcera al Novo Sprint**. Ricomporre il dolce col terzo disco. Con quest'ultima crema guarnire anche il bordo del dolce.

Decorazione. Spolverare il dolce con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**; disporre al centro il fiore di zucchero e guarnire con le schegge di cioccolato e le ciliegie candite come in fotografia.

GLASSE E CREME DA TAVOLA

GLASSA DI ZUCCHERO - Unire a gr. 250 di zucchero a velo 1 bustina di **Zucchero Vaniglinato BERTOLINI**, il succo di 1 arancia o di 1 limone (oppure alcune cucchiaiate di acqua, oppure un po' di sciroppo, oppure alcune gocce di caffè ristretto, ecc...) lavorando a lungo con un cucchiaio e facendo colare lo sciroppo ottenuto, senza lasciarlo riposare, sulla torta posta sul piatto di portata. Possibilmente mettere il dolce in frigorifero.

GLASSA DI BURRO - Lavorare a lungo gr. 100 di burro ammorbidito con gr. 150 di zucchero a velo ed 1 bustina di **Zucchero Vaniglinato BERTOLINI**, fino ad ottenere un composto soffice. Spalmarlo sul dolce per mezzo della lama di un coltello o spruzzarlo mediante siringa. Volendo, lo si può profumare immettendovi una bustina di **Vanillina pura BERTOLINI** o colorare con alcune gocce di **Estratto per liquore BERTOLINI**, del gusto preferito.

GLASSA DI CIOCCOLATO - Mettere in un recipiente gr. 100 di cioccolato in polvere, gr. 200 di zucchero a velo e mezzo bicchiere d'acqua. Mescolare e cuocere a fuoco lento, lasciando bollire per alcuni minuti. Togliere la glassa dal fuoco ed unirvi una noce di burro, continuando a mescolare; versarla quindi sulla torta posta sul piatto di portata.

GLASSA DI BURRO CON NOVO SPRINT BERTOLINI - Con un cucchiaio di legno lavorare gr. 100 di burro ammorbidito, aggiungendo gr. 100 di zucchero a velo ed il contenuto di una bustina di **Novo Sprint BERTOLINI**, precedentemente miscelati per setacciatura, fino ad ottenere un composto soffice. Spalmarlo sul dolce per mezzo della lama di un coltello o spruzzarlo mediante siringa.

GLASSA DI ZUCCHERO CON NOVO SPRINT BERTOLINI - A gr. 350 di zucchero a velo, aggiungere gradatamente piccole dose della bevanda **Novo Sprint BERTOLINI,** precedentemente preparata e lasciata raffreddare. Mescolare fino ad ottenere uno sciroppo di consistenza tale da poterlo far colare sulla torta posta sul piatto di portata. Possibilmente mettere il dolce in frigorifero.

CREMA DA TAVOLA - Miscelare gr. 120 di zucchero e gr. 40 di farina al contenuto di 1 bustina di **Novolina Vaniglinata BERTOLINI**, aggiungendovi gradatamente 1 litro di latte. Cuocere a mezza fiamma, rimestando continuamente. La cottura sarà giusta quando la crema fumerà e si attaccherà al mestolo. A piacimento, si potrà aromatizzare la crema con limone, marsala o cacao, aggiungendovi una scorza di limone o due bicchierini di marsala o gr. 30-40 di cacao, prima di toglierla dal fuoco.

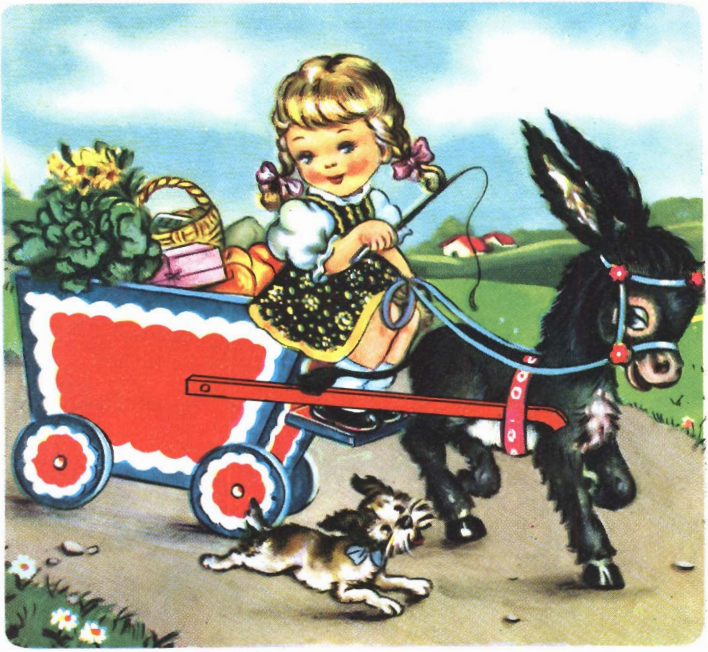
CREMA DA TAVOLA AL CACAO - Miscelare gr. 40 di zucchero e gr. 20 di farina al contenuto di 1 bustina di **Novo Sprint BERTOLINI**; sciogliere il tutto lentamente in $^1/_2$ litro di latte. Cuocere a mezza fiamma, rimestando continuamente: 5 minuti di ebollizione e la crema è pronta.

LA STORIA DI MARIA ROSA

«LIEVITO BERTOLINI!»

IL LIEVITO DEI VOSTRI DOLCI CASALINGHI

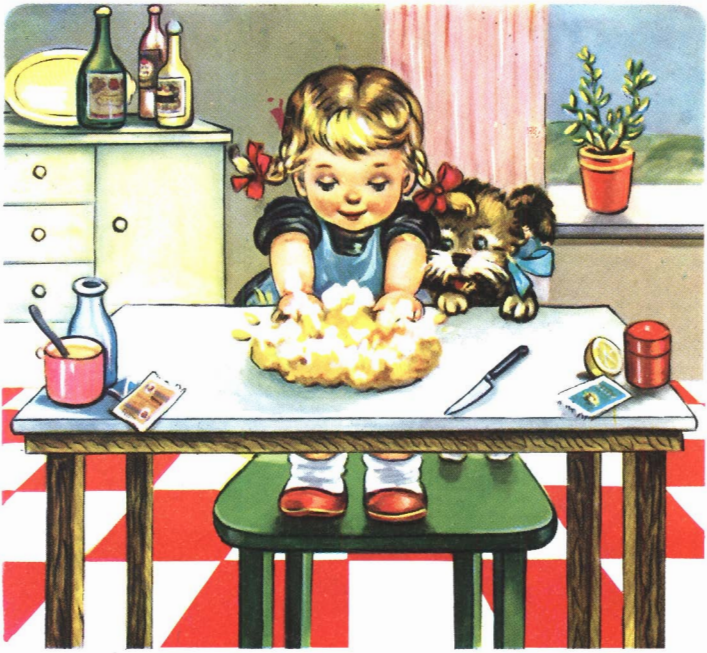
Al mattino Mariarosa
al mercato se ne va.
Cose buone compra a iosa
pel pranzetto che farà:
Antipasti, frutta, vini
e prodotti BERTOLINI.



Rincasando sul carretto
pensa al dolce la bambina:
un par d'ova... burro un etto...
latte... zucchero... farina...
Ed infine, già dosato,
BERTOLINI, vanigliato!

Gallinella, Gallinella,
dammi un uovo! — Coccodè.
Te lo dò bambina bella,
però, dimmi, per cos'è?
— Faccio un dolce dei più fini
coi prodotti BERTOLINI.

Mucca bianca, mi vuoi dare
il tuo latte per la torta?
— Sì, però non lo sciupare...
— Ma che dici! sono accorta
e non sciupo i miei quattrini:
uso buste BERTOLINI!



Procurato il necessario
ora impasta Mariarosa;
segue attenta il ricettario
diligente e scrupolosa.
Con ricette BERTOLINI
san far dolci anche i bambini.

Che fragranza! Che splendore!
com'è soffice e gustosa!
Si farà di certo onore
con le amiche Mariarosa;
e ringrazia a cuor gioioso
BERTOLINI, prodigioso!

Bertolini
la colazione sprint
al cacao
novo sprint
S.a.s. ANTONIO BERTOLINI

novo sprint

al cacao
novo sprint

CREME PASTICCERE

CREMA PASTICCERA BERTOLINI – INGREDIENTI: 1 bustina **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** – gr. 120 zucchero – gr. 20 farina – 2 tuorli d'uovo – un pizzico di sale – mezzo litro di latte. – Miscelare lo zucchero con la farina e la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI**; aggiungere i tuorli d'uovo ed il sale lavorando con un cucchiaio fino ad ottenere un composto soffice. Stemperare versando il latte a piccole dosi e mettere al fuoco a mezza fiamma, rimestando continuamente. Lasciar bollire dolcemente per 5 minuti.

CREMA PASTICCERA AL LIMONE – A fine cottura, aggiungere alla «Crema pasticcera Bertolini» la buccia di un limone (oppure la buccia grattugiata di mezzo limone).

CREMA PASTICCERA ALLA VANILLINA – Seguire la ricetta «Crema pasticcera Bertolini» aggiungendo, dopo il latte, il contenuto di 1 bustina di **Vanillina pura** da $^1/_2$ gr. **BERTOLINI**.

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO – INGREDIENTI: 1 bustina **Novo Sprint BERTOLINI** – gr. 120 zucchero – gr. 20 farina – 2 tuorli d'uovo – mezzo litro di latte. – Miscelare lo zucchero con la farina ed il **Novo Sprint BERTOLINI**; aggiungere i tuorli d'uovo lavorando con un cucchiaio fino ad ottenere un composto soffice. Stemperare versando il latte a piccole dosi e mettere al fuoco a mezza fiamma, rimestando continuamente. Lasciare bollire dolcemente per 5 minuti.

CREMA PASTICCERA AL TÈ – INGREDIENTI: 1 bustina **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** – gr. 150 zucchero – gr. 20 farina – 2 tuorli d'uovo – un pizzico di sale – 1 bicchiere di **Tè Ceylon BERTOLINI** concentrato – 3 bicchieri di latte. Miscelare lo zucchero con la farina e la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI**; aggiungere i tuorli d'uovo ed il sale lavorando con un cucchiaio fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere il latte a piccole dosi e, dopo aver ben stemperato, il Tè freddo; porre sul fuoco a mezza fiamma, rimestando continuamente. Lasciar bollire dolcemente per 5 minuti.

CREMA PASTICCERA ALLE SPEZIE – INGREDIENTI: 1 bustina **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** – gr. 100 zucchero – gr. 20 farina – 2 tuorli d'uovo – 1 bustina **«La Saporita» BERTOLINI** – mezzo litro di latte. – Miscelare lo zucchero con la farina e la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI**, aggiungere i tuorli d'uovo lavorando con un cucchiaio fino ad ottenere un composto soffice. Aggiungere un pizzico di **«La Saporita» BERTOLINI** ed unire il latte a piccole dosi stemperando bene; mettere sul fuoco a mezza fiamma rimestando continuamente. Lasciar bollire dolcemente per 5 minuti.

CREMA PASTICCERA AROMATIZZATA – Volendo preparare la crema pasticcera aromatizzata, seguire la ricetta «Crema pasticcera Bertolini» aggiungendo, dopo il latte, due cucchiaini di un **Estratto per liquore o per sciroppo BERTOLINI** del gusto preferito (vedere distinta estratti pagg. 46-47-48).

TORTA VARIOPINTA

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 500 farina - g. 300 zucchero - g. 150 burro - 4 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per farcire: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - 1 bicchiere di sciroppo **Arancio** preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.

Decorazione: g. 300 panna - g. 100 mandorle dolci spellate, tostate e tritate (per spellarle, immergerle in acqua bollente) - g. 50 ribes - 2 prugne - 2 pere - alcune ciliegie candite - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**.

PASTA. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero, unire il burro liquefatto e freddo, lavorando fino ad ottenere un composto soffice. Salare, aggiungere la farina e, da ultimo, incorporare il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo. Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

FARCITURA. Tagliare la torta orizzontalmente, ricavando due dischi uguali; spruzzarli di sciroppo, spalmare sul disco inferiore la crema pasticcera (conservarne una parte per la decorazione) e ricoprire con il secondo disco.

DECORAZIONE. Ricoprire il centro del dolce con la crema pasticcera tenuta da parte, quindi spalmare sulla circostante superficie la panna montata, dolcificata con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**. Ricoprire il bordo della torta con le mandorle e disporre la frutta come in fotografia.

CIAMBELLA AI TRE FRUTTI

INGREDIENTI: g. 300 farina - g. 200 **Fecola di patate BERTOLINI** - g. 300 zucchero - g. 150 burro - 5 uova - 1/2 bicchiere di latte - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Decorazione: g. 100 gelatina di frutta - 5 kiwi - 5 albicocche - alcune ciliegie.

In una terrina lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero; aggiungere i tuorli d'uovo, la scorza di limone ed il latte. Unire la farina e la **Fecola BERTOLINI** miscelate per setacciatura, le chiare sbattute a neve alle quali è stato precedentemente unito il sale per favorire l'operazione ed incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di distribuirlo uniformemente. Travasare in uno stampo imburrato e spolverato di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 50 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.
DECORAZIONE: Spennellare la ciambella con la gelatina di frutta e decorare come in fotografia con le fettine di kiwi, le albicocche a spicchi e le ciliegie.

LINGUE DI GATTO

INGREDIENTI: g. 350 farina - g. 150 **Amido di mais BERTOLINI** - g. 200 zucchero - g. 150 burro - 3 uova - un pizzico di sale - il succo e la scorza lavata e grattugiata di un limone - gr. 100 mandorle dolci spellate, tostate e tritate finemente (per spellarle immergerle in acqua **calda**) - 1 bustina **Novo Sprint BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Miscelare per setacciatura la farina con l'**Amido di mais BERTOLINI**; disporre sulla spianatoia la miscela a fontana e, fatto un buco nel mezzo, versarvi lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, il succo e la scorza di limone e sgusciarvi le uova. Unire le mandorle, il **Novo Sprint BERTOLINI** ed incorporare da ultimo il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**.
Impastare amalgamando bene gli ingredienti e, con un mattarello, ottenere una sfoglia di mezzo centimetro circa di spessore. Con le apposite formine ritagliare i biscotti, disporli su di una placca imburrata e spolverata di farina e passare in forno tiepido. Tempo di cottura: 20 minuti a temperatura moderata. **Lasciare raffreddare e servire le lingue di gatto insieme ad una crema da tavola al cacao i cui ingredienti e la preparazione si trovano a pag. 20 del ricettario.**

DOLCE DI MELE

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 300 zucchero - g. 100 burro - 5 uova - kg 1 mele ranette - g. 100 uvetta - g. 50 pinoli - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Cannella Goa polvere BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

In una terrina sbattere le uova con lo zucchero ed il burro liquefatto e freddo ottenendo un composto soffice; unire la scorza di limone, il sale, la farina, un pizzico di **Cannella Goa polvere BERTOLINI**, e da ultimo, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** amalgamandolo bene. Aggiungere all'impasto metà delle mele sbucciate e tagliate a fettine sottili, i pinoli e l'uvetta e travasare in teglia imburrata e spolverata di farina, livellando bene. Coprire con le rimanenti fettine di mela e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 1 ora a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

CROSTATA DI MAGGIO

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 500 farina - g. 200 zucchero - g. 200 burro - 2 uova - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per il ripieno: g. 500 fragole - g. 200 panna - g. 50 zucchero - 1/2 bicchiere di liquore **«Maraschino»** preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - 4 fogli **Gelatina BERTOLINI** - alcune foglioline di menta.

PASTA. Sulla spianatoia impastare rapidamente la farina con lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, la scorza di limone e le uova sgusciate. Incorporare il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** e ridurre l'impasto a sfoglia con cui ricoprire il fondo ed i bordi di una teglia imburrata e spolverata di farina. Con una forchetta praticare alcuni fori sul fondo, rivestirlo di carta alluminata, riempire di fagioli secchi e passare in forno caldo.

Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce, in forno spento, ancora 5 minuti. Togliere la carta con i fagioli e lasciare raffreddare.

CROSTATA. Mettere a bagno in acqua fredda la **Gelatina BERTOLINI**. Porre nel frullatore le fragole mondate, lavate e tagliate a pezzetti insieme allo zucchero e frullarle per un paio di minuti. (Conservarne alcune per la decorazione). Mettere sul fuoco una casseruolina col liquore e farlo scaldare bene, toglierlo dal fornello ed incorporarvi la gelatina ben strizzata dall'acqua, mescolando sino a quando si sarà completamente sciolta. Aggiungere il tutto al frullato di fragole, amalgamare bene e versare tale composto sul disco di pasta, distribuendolo uniformemente.

Tenere la crostata in frigorifero per 2-3 ore e decorare come in fotografia con i ciuffetti di panna montata, le fragole e le foglioline di menta.

CONSIGLI PRATICI PER LE MASSAIE

Gentile Signora,
perchè una torta sia gustosa e bella da vedere non basta seguire con attenzione la ricetta e giocare con la fantasia per arricchirla di un'impronta personale. Si devono seguire anche alcune regole che possono garantirLe la perfetta riuscita dei Suoi dolci casalinghi.
EccoLe alcuni consigli riguardanti:

... gli utensili da cucina

Per la dosatura e la pesatura degli ingredienti è indispensabile una bilancia ben tarata o perlomeno un misurino, o un recipiente di misura di un litro. Per dare maggior pregio al dolce fatto in casa, non potrà mancare la tortiera che dovrà essere sempre pulitissima ed asciutta. Esistono in commercio svariati stampi per crostate, plum-cake, dolci natalizi e pasquali con i quali far entrare la fantasia in cucina. Occorrono inoltre una gratella per raffreddare e farcire, un buon setaccio, lo spargizucchero, le spatole e le formine tagliapasta. Per le crostate e le torte soffici sono da preferirsi le tortiere con cerniera che rendono piú agevole lo sformamento del dolce.

... gli ingredienti

Non minore importanza hanno gli ingredienti: farina selezionata e ben asciutta, burro freschissimo che andrà sempre usato ammorbidito ma mai caldo. Va inoltre usato dello zucchero molto fine perchè si scioglie meglio e con maggior rapidità. Le uova non vanno mai usate appena tolte dal frigorifero. Per fare montare bene le chiare, aggiungete un pizzico di sale. Un cucchiaio di zucchero è invece utile per ottenere una buona panna montata.
Quando si debbano tritare le nocciole e le mandorle, queste vanno miscelate, dopo la tostatura, con un po' di zucchero e usate dopo che siano diventate fredde. Tutto questo serve a prevenire una eccessiva fuoruscita dell'olio in esse contenuto.
Oltre alla qualità, occorre seguire alla lettera le dosi indicate dalla ricetta per ogni singolo ingrediente: solo così è possibile ottenere un risultato soddisfacente.

... la cottura

La fase che richiede maggior attenzione è quella della cottura della torta. Innanzitutto, quando si inforna la pasta, si deve fare attenzione che gli stampi siano perfettamente in piano, affinchè non si verifichino colate laterali. Ma prima ancora si sarà imburrata la tortiera usando una pennellessa immersa nel burro sciolto o strofinando un po' di burro crudo sul fondo e lungo le pareti.
Va rispettata la temperatura indicata sulle ricette. È sbagliato mettere il dolce in forno ad un grado di calore inferiore a quello prescritto, pensando che tanto, poco dopo il calore salirà. Ricordate che i dolci a base di uova, generalmente vanno messi in forno all'inizio ad una temperatura media, ossia 170°. Una maggior quantità di calore accelererebbe eccessivamente la lievitazione e farebbe gonfiare le uova troppo in fretta. In un secondo tempo il dolce si affloscerebbe. È buona norma segnarsi l'ora esatta dell'infornata per calcolare il tempo di cottura senza errori; inoltre non si deve aprire il forno prima dell'avvenuta cottura per non incorrere nell'inconveniente di arrestare la lievitazione del dolce.
Per gran parte dei dolci è utile eseguire la prova dello stecchino. Si infila uno stecchetto di legno nella pasta, se non vi rimangono tracce di pasta, il dolce è cotto e si può sfornare. Deve anche restare, questo stecco, completamente asciutto.

DOLCE PASQUALE

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 500 farina - g. 350 zucchero - g. 100 burro - 5 uova - 1 bicchiere di latte - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 Kg. di farina.

Per farcire: g. 200 panna - 1 bicchiere di liquore **«Benevento»** preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.

Decorazione: g. 200 panna - g. 200 mandorle dolci spellate, tostate e tritate (per spellarle immergerle in acqua calda) - alcuni fiori di zucchero.

PASTA. In una terrina lavorare il burro ammorbidito con lo zucchero, fino ad ottenere una crema soffice. Aggiungere, sempre mescolando, il latte, le uova, la farina, il sale, la scorza di limone e, da ultimo, il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI**, avendo cura di ben amalgamarlo. Travasare l'impasto in una teglia imburrata e spolverata di farina e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.

FARCITURA. Tagliare orizzontalmente il dolce raffreddato, formando tre dischi. Posto il primo sul piatto di portata, spruzzarlo di liquore, stendervi con un coltello la panna (dopo averla montata a parte) e ricoprire col secondo disco. Spruzzarvi nuovamente il liquore, spalmarvi la panna montata rimasta e ricoprire col terzo disco.

DOLCE. Montare la panna e con la lama di un coltello spalmarla sulla superficie e sui bordi del dolce, applicando su di questi le mandorle; sistemare come in fotografia i fiori di zucchero.

DOLCE DI NATALE

INGREDIENTI: g. 500 farina - g. 450 zucchero - g. 150 burro - 5 uova - il succo e la scorza lavata e grattugiata di un'arancia - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.
Decorazione: alcune ciliegie candite - un fiore di zucchero - 1 bustina **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**.

Sulla fiamma fondere g. 150 di zucchero in una teglia, ruotandola in modo da rivestirla internamente di uno strato completo di caramello. In una terrina sbattere le uova con lo zucchero rimasto, unire il burro liquefatto e freddo, il sale, il succo e la scorza d'arancia e la farina. Amalgamare bene il tutto e incorporare quindi il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** distribuendolo uniformemente. Travasare nella teglia precedentemente preparata e passare in forno caldo.
Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti.
DECORAZIONE. Capovolgere sul piatto di portata il dolce e decorarlo con lo **Zucchero Impalpabile Vaniglinato BERTOLINI**, guarnendo con le ciliegie candite e il fiore di zucchero.

TORTA OVALE

INGREDIENTI

Per la pasta: g. 350 farina - g. 100 zucchero - g. 150 burro - 2 uova - la scorza lavata e grattugiata di un limone - un pizzico di sale - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per il ripieno: crema pasticcera preparata con la **Novolina Vaniglinata BERTOLINI** secondo le quantità e le modalità indicate nella ricetta di pag. 29 - g. 150 more - 2 prugne gialle - 1 pesca.

PASTA. Sulla spianatoia impastare rapidamente la farina con lo zucchero, il sale, il burro ammorbidito e tagliato a pezzetti, la scorza di limone e le uova. Incorporare il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** e ridurre l'impasto a sfoglia, ricoprendo il fondo ed i bordi di una teglia imburrata e spolverata di farina. Con una forchetta praticare alcuni fori sul fondo, rivestirlo di carta di alluminio, riempire di fagioli secchi e passare in forno caldo.

Tempo di cottura: 40 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti. Togliere la carta con i fagioli e lasciare raffreddare.

CROSTATA. Versare nel disco di pasta la crema pasticcera, livellarla con un coltello e disporre la frutta come in fotografia, tagliando la pesca e le prugne a fettine.

CROSTATA DI CILIEGIE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI

Per la pasta : g. 350 farina - g. 100 zucchero - g. 100 burro - 3 uova - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina pura BERTOLINI** - 1 bustina **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** dose 1/2 kg. di farina.

Per il ripieno: g. 700 ciliegie - g. 350 albicocche - g. 300 zucchero - 1/2 bicchiere di liquore **"Cherry"** preparato con l'**Estratto BERTOLINI**.

RIPIENO. In un tegame, cuocere le ciligie lavate e snocciolate con metà dello zucchero ed il liquore; in un altro tegame cuocere le albicocche lavate e tagliate a metà, utilizzando il restante zucchero e lasciare raffreddare.

PASTA. Sulla spianatoia impastare rapidamente la farina con lo zucchero, la **Vanillina pura BERTOLINI**, il burro ammorbidito, il sale, un uovo e due tuorli. Incorporare il **Lievito Vaniglinato BERTOLINI** e ridurre l'impasto a sfoglia, adatta a ricoprire il fondo ed i bordi di una teglia imburrata e spolverata di farina. Con una forchetta praticare alcuni fori sul fondo, rivestirlo di carta alluminata, riempire di fagioli secchi e passare in forno caldo.

Tempo di cottura: 55 minuti a temperatura moderata, senza aprire lo sportello; lasciare il dolce in forno spento ancora 5 minuti. Togliere la carta con i fagioli, lasciare raffreddare il dolce e versare al suo interno le ciliegie disponendo sui lati le albicocche.

BAVARESE ALL'ARANCIO

INGREDIENTI: g. 40 farina - g. 90 zucchero - 3 uova - 2 bicchieri di latte - g. 300 panna - 1 bicchierino di sciroppo **Arancio** preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina Zuccherata BERTOLINI** - 4 fogli **Gelatina BERTOLINI.**
DECORAZIONE: alcune ciligie verdi candite - alcune fettine d'arancia - mezza albicocca.

Ammorbidire in un po' di acqua fredda i fogli di **Gelatina BERTOLINI.** In una casseruola sbattere le uova con la **Vanillina Zuccherata BERTOLINI**, un pizzico di sale, lo zucchero e la farina, fino ad ottenere un composto assolutamente privo di grumi. Aggiungere a piccole dosi il latte, mescolando con una piccola frusta e portare il recipiente sul fuoco, facendo alzare l'ebollizione alla crema e rimestando continuamente. Togliere la crema dal fornello, incorporarvi i fogli di gelatina ben strizzati, aromatizzare con alcune gocce di sciroppo e lasciare intiepidire. Montare la panna ed incorporarla delicatamente alla crema, versando il composto in uno stampo per budino precedentemente irrorato di sciroppo e lasciare in frigorifero per circa un'ora. Al momento di servire, capovolgere lo stampo sul piatto di portata e guarnire a piacere con le ciliegie, le fettine di arancia e la metà dell'albicocca.

BAVARESE DI LAMPONI

INGREDIENTI: g. 40 farina - g. 90 zucchero - 3 uova - 1/2 litro di latte - g. 300 panna - un bicchierino di sciroppo **"Lampone"** preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina Zuccherata BERTOLINI** - 4 fogli **Gelatina BERTOLINI** - alcuni lamponi.

Ammorbidire in un po' di acqua fredda i fogli di **Gelatina BERTOLINI**. In una casseruola, sbattere le uova con la **Vanillina Zuccherata BERTOLINI**, un pizzico di sale, lo zucchero e la farina, fino ad ottenere un composto assolutamente privo di grumi. Aggiungere a piccole dosi il latte, mescolando con una piccola frusta e portare il recipiente sul fuoco, facendo alzare l'ebollizione alla crema e rimestando continuamente. Togliere la crema dal fornello, incorporarvi i fogli di gelatina ben strizzati, aromatizzare con alcune gocce di sciroppo e lasciare intiepidire.
Montare la panna ed incorporarla delicatamente alla crema, versando il composto in uno stampo per budino, precedentemente irrorato di sciroppo e lasciare in frigorifero per circa un'ora. Al momento di servire, capovolgere lo stampo sul piatto di portata e guarnire con i lamponi.

BAVARESE DELLA FESTA

INGREDIENTI: g. 40 farina - g. 90 zucchero - 3 uova - 2 bicchieri di latte - g. 300 panna - 1/2 bicchiere di liquore "**Delle Stelle**" preparato con l'**Estratto BERTOLINI** - g. 150 savoiardi - un pizzico di sale - 1 bustina **Vanillina Zuccherata BERTOLINI** - 4 fogli **Gelatina BERTOLINI**.
DECORAZIONE: 6 fettine di ananas - alcuni acini di uva bianca - 1 ciliegia rossa.

Ammorbidire in un po' di acqua fredda i fogli di **Gelatina BERTOLINI**. In una casseruola sbattere le uova con la **Vanillina Zuccherata BERTOLINI**, un pizzico di sale, lo zucchero e la farina, fino ad ottenere un composto assolutamente privo di grumi.
Aggiungere a piccole dosi il latte, mescolando con una piccola frusta e portare il recipiente sul fuoco facendo alzare l'ebollizione alla crema e rimestando continuamente. Togliere la crema dal fornello, incorporarvi i fogli di **Gelatina** ben strizzati, aromatizzare con metà del liquore e lasciare intiepidire.
Montare la panna ed incorporarla delicatamente alla crema. Versare un poco del composto sul fondo di uno stampo, disporre a raggiera i biscotti tagliati a metà e irrorati con il liquore rimasto ed unire il rimanente composto.
Lasciare in frigorifero per circa un'ora ed al momento di servire capovolgere lo stampo sul piatto di portata decorando con le fettine di ananas, l'uva e la ciliegia.

Vuoi dare più aroma e più colore alle Tue torte?

... Ascolta cosa ha da dirti la Vecchia Bertolini:

Gentile Signora,
Lei che è abituata a preparare in casa col LIEVITO BERTOLINI i Suoi dolci, quante volte si sarà domandata perchè non inzupparli con un aromatizzante (quale il Rhum, l'Arkermes, ecc.) perchè non colorarli?

Le torte aromatizzate e colorate si presentano allo sguardo curioso dei bambini e dei grandi come estremamente appetibili e belle.

Chi ama la pasticceria siciliana può facilmente avere un quadro di ciò che rappresentano per i consumatori le torte colorate ed aromatizzate.

Ebbene, Lei può prepararsele in casa senza la minima difficoltà, con risultato assolutamente sicuro ogni qualvolta lo desidera; **basterà che utilizzi le bagne, nel gusto desiderato, che Lei stessa si preparerà con gli ESTRATTI BERTOLINI.**

A pagina 45 abbiamo fornito delle indicazioni: segua i nostri consigli e ci scriva per sottolinearci tutta la Sua gioia e quella dei Suoi familiari.

Auguri!

ESTRATTI BERTOLINI

Gli estratti BERTOLINI vengono fabbricati esclusivamente per consentire ad ogni massaia di prepararsi in casa, quando creda e voglia, 1 litro di liquore od 1 Kg. di sciroppo nel gusto desiderato.
Essi vengono allestiti secondo le tecniche più moderne, con criteri rigorosamente scientifici, nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie vigenti, con materie prime accuratamente selezionate, tanto da garantire la costanza di gusto, la resa sicura.
Essi, inoltre, **essendo destinati alla Massaia**, sono fabbricati in modo da dare la possibilità a **chiunque** di prepararsi, con risultato certo ed in modo facile, il liquore o lo sciroppo desiderato.
Con gli estratti BERTOLINI si possono ottenere anche le **Bagne** per l'aromatizzazione e la colorazione delle torte, delle creme e dei gelati.
Per fare sia i liquori che gli sciroppi, basterà seguire le indicazioni scritte sull'etichetta ed anche i consigli pratici della pagina seguente.
Per preparare le Bagne in casa, da aromatizzare e colorare torte, creme e gelati, segua le indicazioni di pagina 45 alla voce «PER LA PREPARAZIONE DELLE BAGNE».

CONSIGLI

Alla Massaia, cui sta a cuore la preparazione casalinga sia dei liquori, sia dei vermut che degli sciroppi, si offrono i seguenti suggerimenti:

A) PER LA PREPARAZIONE DEI LIQUORI:

1. sciogliere l'**Estratto BERTOLINI** nella dose di alcool prescritta ed agitare bene affinchè s'incorpori;
2. adoperare sempre alcool di ottima qualità, acquistando alcool a 95 gradi «buon gusto»;
3. sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente, lasciar raffreddare e quindi aggiungere l'alcool e l'estratto; agitare il tutto e filtrare, utilizzando un filtro di carta.

Volendo ottenere un liquore dal gusto perfetto, occorre lasciarlo invecchiare per qualche settimana.
Se dopo un lungo periodo la bottiglia presentasse, sul fondo o lungo le pareti, una patina, occorrerà travasare il contenuto, **lentamente e senza agitare la bottiglia.**
Per il doppio Kummel e per il Millefiori, al fine di ottenere una sicura cristallizzazione, si consiglia di sciogliere lo zucchero nell'acqua bollente e filtrare a caldo; lasciar raffreddare e poi aggiungere l'alcool e l'estratto.
Se nella bottiglia verrà introdotto un ramoscello di erica o di altro legno privo di aromi caratteristici, i cristalli dello zucchero si disporranno, oltrechè sul fondo e sulle pareti della bottiglia, anche sul ramoscello, con notevole effetto estetico.
Per l'Anice Mistrà, per l'Anisette, per la Sambuca e per il Sassolino è rigorosamente prescritto l'impiego di alcool a 95 gradi nella dose stabilita, per evitare che il liquore si presenti lattiginoso. Verificandosi l'inconveniente, aggiungere lentamente — miscelando — dell'altro alcool sino a raggiungere la completa limpidezza del liquore.
Per ottenere la **Sambuca** al gusto di caffè, basterà sciogliere lo zucchero in 400 gr. di caffè liquido bollente, anzichè in pari quantitativo di acqua.

B) PER LA PREPARAZIONE DEI VERMUT:

1. sciogliere lo zucchero nella dose di vino bianco prescritta;
2. adoperare sempre vino bianco secco di ottima qualità, possibilmente a 16 gradi;
3. aggiungere l'estratto al vino; agitare il tutto e filtrare, utilizzando un filtro di carta.

C) PER LA PREPARAZIONE DELLA CREMA MARSALNOV:
valgono le indicazioni suggerite per la preparazione dei Vermut con l'avvertenza però d'impiegare marsala superiore in luogo del vino bianco.

D) PER LA PREPARAZIONE DEGLI SCIROPPI:
sciogliere lo zucchero nel succo o nell'acqua e lasciare raffreddare; aggiungere quindi l'estratto e — nei casi previsti — l'acido tartarico; agitare il tutto tappando bene. In meno di dieci minuti avrete così preparato, in casa, 1 Kg. di sciroppo, **pari a ben 10 litri di bibita.** Infatti, **per ottenere 1 litro di bibita, sarà sufficiente mezzo bicchiere di sciroppo** aggiunto a 1 litro circa di acqua naturale, minerale o mineralizzata.

Seguire in ogni caso attentamente le istruzioni indicate su ogni flaconcino.

E) PER LA PREPARAZIONE DELLE BAGNE:
Per preparare le bagne le strade da seguire sono due:

1. far bollire 100 grammi di acqua, sciogliere 50 grammi di zucchero, lasciare intiepidire ed aggiungere 1/4 di litro di liquore preparato con l'**ESTRATTO BERTOLINI** del gusto desiderato e filtrare. La bagna così ottenuta ha una capacità di aromatizzazione **superiore a 10 volte** le normali fialette aromatizzanti.
2. prelevare direttamente dal flaconcino con un contagocce l'equivalente di 1 cucchiaino di estratto. A parte, far bollire 100 grammi di acqua, sciogliere nella stessa 50 grammi di zucchero, lasciare intiepidire, aggiungere l'estratto prelevato e filtrare. La dose di bagna ottenuta è pari a quella indicata al punto 1.

ESTRATTI PER LIQUORI
uso famiglia

	DOSE DA 900 A 1000 cc. DI LIQUORE O CREMA			
	Flac.	Alcool 95° grammi	Acqua grammi	Zucchero grammi
Alkermes	1	250	400	400
Amaretto	1	300	450	300
Amaro Felsina	1	275	500	250
Anice Lattante	1	450	450	30
Anice Mistrà	1	450	450	20
Anisette	1	300	400	350
Arcobaleno	1	200	420	400
Benevento	1	300	400	400
Carciofo	1	200	600	250
Cent'erbe dolce	1	300	500	250
Cent'erbe forte	1	450	450	—
Certosa gialla	1	300	400	300
Certosa verde	1	300	400	300
Cherry	1	250	400	350
Crema Africana	1	210	450	450
Crema Arancio	1	250	400	400
Crema Cacao bianca	1	250	400	400
Crema Cacao bruna	1	250	400	400
Crema Caffè bruna	1	200	400	400
Crema Cannella	1	200	400	400
Crema Cioccolato bianca	1	250	400	400
Crema Cioccolato bruna	1	250	400	400
Crema Mandarino	1	250	400	400
Crema Mandorla bianca	1	250	400	400
Crema Mandorla bruna	1	250	400	400
Crema Marzapane	1	250	400	400
Curaçao	1	300	400	300
Delle stelle	1	400	500	20
Doppio Kummel crist.	1	320	270	540
Dry Scotch	1	450	450	—
Elisir China	1	250	400	450
Fernet	1	360	540	25
Ferro China	1	280	550	190
Fiocco azzurro	1	300	400	350
Fiocco rosa	1	200	420	400
Fragola	1	250	400	400
Genepy delle Alpi	1	350	400	300
Gocce d'oro	1	300	400	350
Latte di giovane	1	300	400	350
Latte di vecchia	1	300	400	350
Maraschino	1	250	400	400
Menta Glaciale bianca	1	250	400	400
Menta Glaciale verde	1	250	400	400
Millefiori delle Alpi	1	320	270	540
Nocino	1	325	350	300
Pastis des Alpes	1	390	460	40
Perfetto Amore	1	250	400	400
Persico Reale	1	250	400	400
Promessi Sposi	1	250	400	400
Prunella	1	300	400	350

uso famiglia

Punch al Mandarino	1	250	500	250
Punch alla «CREOLA» Rhum di Fantasia	1	260	480	260
Rhum di Fantasia «CREOLA»	1	400	500	10
Rosolio di Torino	1	250	400	400
Sambuca	1	300	400	300
Sassolino	1	350	400	300
Triple Sec	1	300	400	350
Verdolino	1	300	400	300
Villacidro	1	350	450	200

	DOSE DA 900 A 1000 cc. DI LIQUORE O CREMA			
	Flac.	Alcool 95° grammi	Marsala superiore grammi	Zucchero grammi
Crema Marsalnov	1	50	750	200

Gentile Signora,

consegni questo tagliando alla Sua amica più cara, sprovvista del **RICETTARIO PER DOLCI BERTOLINI** Lo faccia compilare ed inviare in busta chiusa, unendo due francobolli da L. 500 per le spese di spedizione, indirizzando a:

ANTONIO BERTOLINI S.r.l.

10097 REGINA MARGHERITA (TO)

LO RICEVERÀ GRATIS!

DISTINTI SALUTI

BERTOLINI

Nome .....

Cognome .....

Indirizzo .....

.....

C.A.P. .....

Città .....

SI PREGA DI SCRIVERE IN STAMPATELLO

RK

ESTRATTI PER VERMUT
uso famiglia

	DOSE PER 1 LITRO DI VERMUT			
	Flac.	Alcool 95° grammi	Vino bianco secco nazion. 16° grammi	Zucchero grammi
Vermut Bianco	1	40	800	200
Vermut Torino	1	40	800	200

ESTRATTI PER SCIROPPI
uso famiglia

	DOSE PER 1 CHILO DI SCIROPPO				
	Flac.	Succo grammi	Acqua grammi	Zucchero grammi	Acido tar. grammi
Amarena	1	350 oppure	350	650	5
Arancio	1	—	350	650	5
Cedro	1	—	350	650	5
Chinotto	1	—	350	650	5
Fragola	1	350 oppure	350	650	5
Granatina . . .	1	—	350	650	5
Lampone	1	350 oppure	350	650	5
Limone	1	—	350	650	5
Menta	1	—	350	650	—
Orzata	1	—	340	660	—
Tamarindo . . .	1	—	350	650	10

Bertolini in Italia...

OTTIMI DOLCI

CON IL LIEVITO BERTOLINI VANIGLINATO

LIEVITO CHIMICO

MARCHIO E NOME DEPOSITATI

TRADE MARK INTERNATIONAL

S.r.l. ANTONIO BERTOLINI
Sede e Stabilimento
REGINA MARGHERITA (TORINO - ITALY)

I.P.

"...Oggi il lievito è «Bertolini», come un'utilitaria è «Fiat»."

(«La Stampa» - 28-9-1978)

PUBBLICAZIONE FUORI COMMERCIO. RECLAMIZZANTE PRODOTTI BERTOLINI. DISTRIBUITA SOLO IN OMAGGIO

INDICE

Pag.

2 MERIDIANA DI FRUTTA
3 DOLCE DI ANANAS
4 ZEPPOLE DI S. GIUSEPPE
5 BISCOTTI DI MELIGA
6 DOLCE FANTASIA
7 CROSTATA REGINA
8 CIAMBELLA DI PINOLI
9 BRIOCHES DELLA NONNA
10 DOLCE DEL BOSCO
11 TORTA AGLI AMARETTI
12 TORTA DELL'EPIFANIA
13 TORTA DELLA GRANDI OCCASIONI
14 FRITTELLE DI CARNEVALE
15 DOLCE DI BANANE
16 PAN DI SPAGNA BERTOLINI
17 CIAMBELLA MOKA
18 CUORE BERTOLINI
19 TORTA ALLE 2 CREME
30 TORTA VARIOPINTA
31 CIAMBELLA AI TRE FRUTTI
32 LINGUE DI GATTO
33 DOLCE DI MELE
34 CROSTATA DI MAGGIO
36 DOLCE PASQUALE
37 DOLCE DI NATALE
38 TORTA OVALE
39 CROSTATA DI CILIEGE ED ALBICOCCHE
40 BAVARESE ALL'ARANCIA
41 BAVARESE DI LAMPONI
42 BAVARESE DELLA FESTA

Studiato dall'Ufficio Pubblicità della S.r.l. Antonio Bertolini di Regina Margherita (Torino) e stampato dalla STILGRAF di Crescentino. Illustrazione di copertina e foto di Giorgio TEICH.
Tutti i diritti riservati. Riproduzione vietata.
FINITO DI STAMPARE GENNAIO 1986

Bertolini in Italia...

I.P.

"...Oggi il lievito è «Bertolini», come un'utilitaria è «Fiat».„

(« *La Stampa* » 28-9-1978)